

GLUTENFREIER ALLGÄUER KAISERSCHMARREN

Zubereitungszeit: 30 Minuten



ZUTATEN

500 ml Milch

4 Eier

250 g glutenfreies Mehl

100 g Butter

Zucker, Salz, Vanillezucker

Puderezucker

optional Rosinen



ZUBEREITUNG

Zunächst trennt man die Eier. Das Eigelb verrührt man im Anschluss daran mit der Milch, einem Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Zucker. Danach rührt man nach und nach langsam das Mehl unter. Das Eiweiß nun zu Eischnee steif schlagen und unter die Masse heben. Nun erhitzt man eine Pfanne auf kleiner Temperatur und gibt etwas Butter hinein. Wenn die Butter heiß ist und sich in der Pfanne verteilt hat, kann man den Teig in die Pfanne geben (maximal 2 cm dick). Alles nun bei maximal mittelstarker Hitze anbacken. Optional kann man die Rosinen auf dem Teig verteilen und goldbraun anbacken lassen. Den Teig nun einmal wenden und auch die andere Seite goldbraun anbacken lassen. Im Anschluss daran teilt man den Teig in mundgerechte Stücke, indem man ihn mit zwei Holzschabern vorsichtig reißt. Damit der Kaiserschmarren besonders gut schmeckt, verteilt man noch einen Esslöffel Vanillezucker über dem Schmarren und wartet bis dieser karamellisiert. Zum Schluss nochmal ein kleines Stück Butter hinzugeben und anbraten lassen, bis der Schmarren die Butter vollständig aufgenommen hat. Vor dem Servieren mit etwas Puderezucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen!